

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Conveter Elétrico Pastelaria 5 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2183.052	Modelo:	UD2183.052
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2183.052
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	5

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico analógico de alta performance e ventilação controlada para pastelaria e padaria profissional. Capacidade para 5 tabuleiros 400x600 mm, assegurando cozedura uniforme e eficiente.

Descricao Completa

Este equipamento de convecção, também conhecido como forno de convecção, foi cuidadosamente concebido para satisfazer as exigências da pastelaria e padaria profissional. Assegura uma cozedura perfeitamente uniforme e resultados excepcionais em cada fornada. Graças à sua tecnologia de ventilação controlada e humidificação automática, os seus produtos, desde pães e bolos a massas folhadas, serão sempre confeccionados com a máxima qualidade, mantendo a humidade ideal e desenvolvendo uma crosta dourada e apetitosa.

Adequado para estabelecimentos com produção média a elevada, este forno industrial oferece uma performance consistente e fiável. A distribuição otimizada do ar quente melhora significativamente o processo de cozedura, resultando num menor consumo de energia e numa maior eficiência operacional. É a solução ideal para pastelarias, padarias e cozinhas de hotéis que procuram um equipamento robusto, de fácil utilização e que garanta a excelência dos produtos finais.

Forno Conveter Pastelaria — Principais Vantagens

- **Cozedura Uniforme:** Garante que todos os produtos cozam de forma homogénea, evitando pontos quentes ou frios.
- **Humidificação Automática:** Essencial para produtos de pastelaria e padaria, mantém a humidade ideal, resultando em texturas perfeitas e crostas douradas.
- **Eficiência Energética:** O sistema de ventilação controlada otimiza o uso do calor, reduzindo o consumo de energia.
- **Construção Robusta:** Projetado para suportar o uso diário intensivo em ambientes profissionais, assegurando durabilidade.
- **Fácil Utilização:** Controlo analógico para uma operação simples e intuitiva, mesmo para utilizadores menos experientes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de convecção é uma ferramenta indispensável para operações de pastelaria e padaria com alta produção, bem como para cozinhas de hotelaria que exigem flexibilidade e precisão. É igualmente apropriado para restaurantes com seções dedicadas a panificação ou sobremesas, permitindo a confeção de uma ampla variedade de produtos. A sua capacidade e eficiência tornam-no ideal para estabelecimentos que precisam de cozer múltiplos tabuleiros em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	920x820x725 mm
Capacidade da Câmara	5x 400x600 mm (GN)
Potência Térmica Nominal	0,43/9,5 kW/Kcal
Peso Líquido	115 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões exatas deste forno convetor para pastelaria?

R: Este forno convetor para pastelaria apresenta dimensões de 920x820x725 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de espaço adequado para instalação e operação eficiente na sua cozinha profissional.

P: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

R: Este é um forno de convecção elétrico, funcionando com uma tensão de 230 V. Não é necessária instalação de gás. Recomenda-se a consulta de um eletricista qualificado para garantir a conformidade da instalação elétrica.

P: Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste forno?

R: A limpeza diária do forno deve ser feita com detergentes suaves e um pano macio, após o arrefecimento completo. Para uma manutenção mais profunda, siga as instruções do manual do utilizador, focando na câmara de cozedura e nos ventiladores. Evite jatos de água diretos nos componentes elétricos para preservar a vida útil do equipamento.

P: Este forno inclui grelhas ou tabuleiros?

R: Não, este forno convetor é fornecido sem grelhas e tabuleiros. Deverá adquirir separadamente os tabuleiros de 400x600 mm ou as grelhas compatíveis que melhor se adaptem às suas necessidades de produção e tipo de produtos a cozer.

P: Posso utilizar este forno para cozer diferentes tipos de produtos simultaneamente?

R: Sim, a tecnologia de convecção e humidificação controlada permite a cozedura uniforme de diversos produtos de pastelaria e padaria ao mesmo tempo, desde que tenham requisitos de temperatura e humidade semelhantes para otimizar os resultados.